

Shiraz Rosé Premier Selection trocken Simonsvlei



ANBAUGEBIET Südafrika/Costal Region

PRODUZENT Simonsvlei International, Paarl

Gegründet wurde Simonsvlei 1945 auf eine Initiative des lokalen Weinbauern, Anthony le Roux. Sein Ziel war es, den kleinen Winzern der Region um Paarl die Möglichkeit zu geben, hochwertigen Wein zu produzieren. 1997 wurde die traditionelle Weinbaukooperative in ein modernes Privatunternehmen umgewandelt, aus den Genossen wurden Aktienteilhaber. Durch diese Wandlung und der Einführung eines neuen Managements wurde die Qualität und Effizienz um ein vielfaches gesteigert. Dazu haben auch moderne Kellereiverfahren und hohe technische Investitionen beigetragen.

REBSORTE 100% Shiraz

QUALITÄT

BODENART

VINIFIZIERUNG

DEGUSTATIONSMERKMALE

Farbe: Tiefes Rosé

Duft: Aromen nach Waldbeeren und etwas Unterholz.

Geschmack: Sehr trocken. Kräftiger Körper mit leicht herben Abgang.

KURZTEXT/ ZUSATZINFO

Feine Frucht nach Erdbeere & Sahne, mittlere Säure & Körper.

WEINANALYSE Alkohol 12,5 % vol.

R-Zucker g/l

Säure g/l

SERVIERTEMPERATUR 8-10 °C

SPEISEEMPFEHLUNG

Perfekt zu Geflügelgerichten, zum gegrillten Fisch und zu Muscheln. Lecker zur asiatischen Küche.

AUSZEICHUNGEN